REX
Electrolux

Forno da incasso
FQ 960 XE

Questo libretto è stampato su carta ecologica
a salvaguardia dell'ambiente

WWF

Prodotto REX Electrolux
raccomandato dal WWF

Istruzioni per l'installazione e l'uso

IT

Importante!
L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto e seguire tutte le istruzioni prima di farla funzionare per la prima volta. Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

La garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia.
Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richieda al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampigliati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura.
Conservi la parte più piccola del certificato stesso e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica (*) insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento. Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

(*) **Il Servizio di Assistenza Tecnica** , attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo **TOP SERVICE**, oppure le pagine gialle alla rubrica Elettrodomestici/Riparazione alla voce **«Electrolux Service».**

Avvertenze - Forni da incasso

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle avvertenze relative.

Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri. Vi preghiamo, dunque, di volerle leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio.

Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocarvi.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico domestico per poter installare l'apparecchiatura dovrà essere eseguita solo da personale competente.

Per eventuali interventi rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di quest'apparecchiatura.

Inserire sempre la leccarda quando si utilizza il grill o si cuoce la carne sulla griglia. Versare un po' d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino formando cattivi odori.

Utilizzare sempre dei guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.

I forni rimangono caldi a lungo dopo lo spegnimento. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.

Fare attenzione quando si utilizzano prodotti di pulizia in spray. Non dirigere mai lo spruzzo sul filtro (per gli apparecchi che ne sono muniti), le resistenze ed il bulbo del termostato.

Assicurarsi che l' apparecchio sia in modalità Off quando non è in funzione.

Per ragioni di igiene e di sicurezza questa apparecchiatura deve essere mantenuta sempre pulita (vedere istruzioni).

Questo prodotto è stato realizzato per la cottura di commestibili e non deve essere usato per altri scopi.

Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano stesso.

Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.

Assicurarsi che le griglie del forno siano inserite nel modo corretto.

In caso di riparazioni, non tentare di metterci mano. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

Indice

Caratteristiche tecniche	pag. 6
Istruzioni per l'utente	pag. 7
Installazione	pag. 7
Uso	pag. 7
Forno elettrico multifunzione	pag. 8
Programmatore L.E.D.	pag. 11
Consigli per l'uso del forno	pag. 13
Manutenzione	pag. 15
Istruzioni per l'installatore	pag. 17
Collegamento elettrico	pag. 17
L'incasso nei mobili componibili	pag. 18
Assistenza tecnica e ricambi	pag. 20

Durante le cotture al forno ed al grill l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare.
Allacciando degli elettrodomestici ad una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese o si intrappoli nella porta del forno.

Caratteristiche tecniche

Dimensioni:	altezza	cm	59,7
	larghezza	cm	89,5
	profondità	cm	54,1
Dimensioni interne	altezza	cm	31
del forno:	larghezza	cm	70
	profondi	cm	38
	volume	dm^3	82
Potenze:	resistenza convezione	W	2500
	resistenza grill	W	2800
	resistenza sopra	W	1200
	resistenza sotto	W	1400
	resistenze funz. normale (sopra + sotto)	W	2600
	motoventilatore convezione	W	47
	motoventilatore di raffreddamento	W	22
	lampada illuminazione forno	W	15
Potenza massima totale		W	2900
Tensione di alimentazione (50 Hz)		V	230
Cavo di alimentazione H05 RR-F		mm^2	3x1,5

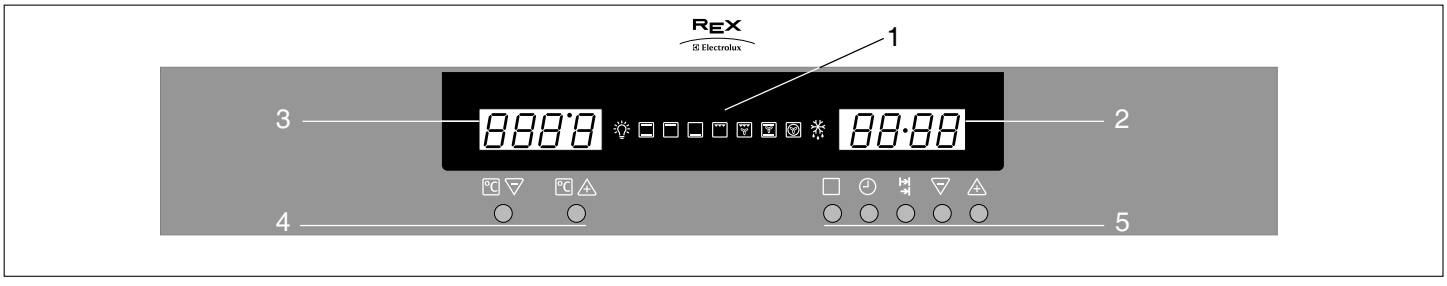
Installazione

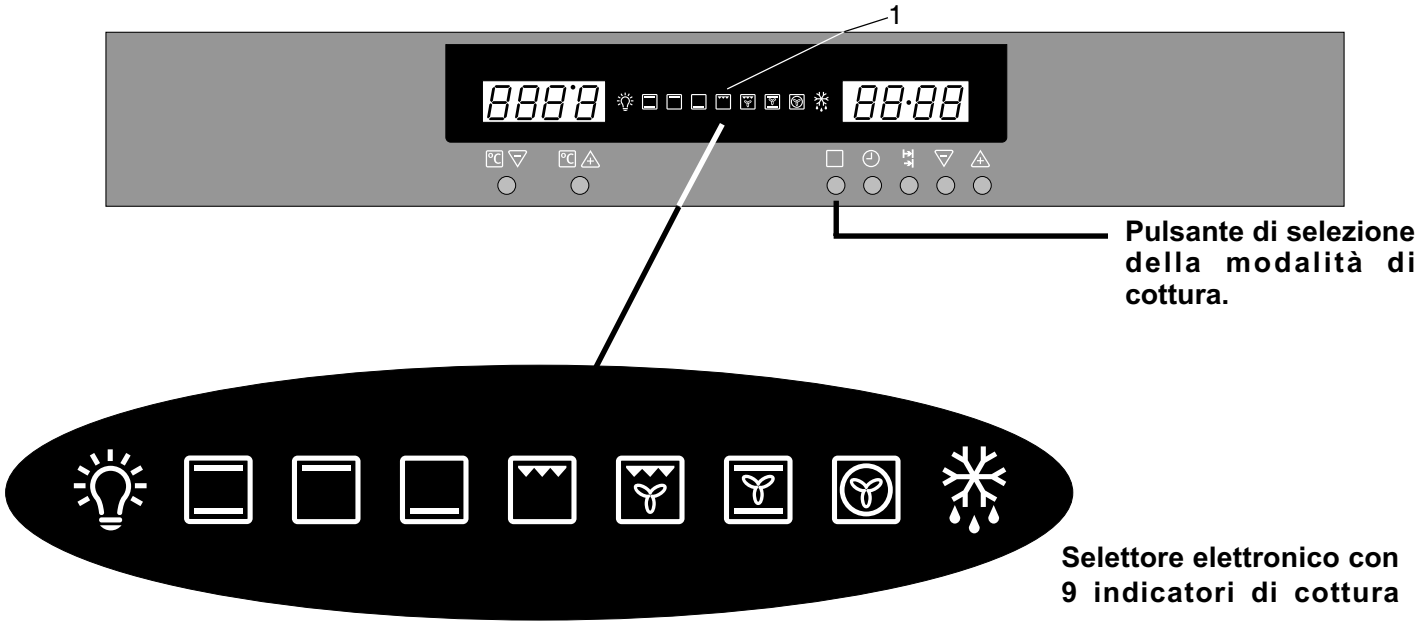
È importante che tutte le operazioni relative all’installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.
Le istruzioni specifiche sono descritte nei capitoli riservati all'installatore.
Prima di usare l’apparecchiatura togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox o in alluminio anodizzato.
L’isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento producono fumo e odori sgradevoli.
Consigliamo alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per circa 45 minuti alla temperatura massima.

Uso

Pannello di comando

1. Indicatori di cottura
2. Display orologio
3. Display temperatura
4. Pulsanti regolazione temperatura
5. Pulsanti regolazioni orologio / programmatore e modalità di cottura





Il forno deve essere utilizzato a porta chiusa

Significato della simbologia:

	accensione della lampada forno
	elementi riscaldanti superiore e inferiore
	elemento riscaldante superiore
	elemento riscaldante inferiore
	elemento grill
	elemento grill-ventilatore
	elementi riscaldanti sup. e inf.-ventilatore
	elemento riscaldante-convezione
	scongelamento

Cotture tradizionali

Selezionare la modalità di cottura e il valore di temperatura desiderato.
Desiderando avere un riscaldamento più differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze, selezionare la modalità di cottura (caldo sopra) oppure (caldo sotto).
Desiderando avere un riscaldamento più uniforme in ogni parte del forno selezionare la funzione .

Cottura al grill + girarrosto

Selezionare la modalità di cottura ;
Impostare il valore di temperatura max. di 200°. Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.

Cottura allo spiedo

Infilare sullo spiedo **"S"**, nel senso della sua lunghezza, le carni da cuocere bloccandole con le apposite forchette regolabili **"F"** ; infilare l'asta **"S"** dello spiedo nel foro **"E"** presente sul supporto **"A"** e svitare l'impugnatura **"D"** dall' asta dello spiedo (fig 1).
Posizionare il supporto **"A"** nella seconda guida dal basso (fig 2) infilando l' asta **"C"** nel foro **"G"** del motore girarrosto (fig 3).
Perché ciò avvenga facilmente è consigliabile ruotare l'asta dello spiedo durante l'operazione di innesto.
posizionare la leccarda nella prima guida dal basso.
Prima di chiudere la porta del forno accertarsi che l'asta **"C"** sia inserita in modo corretto nel foro **"G"** dell'alberino del girarrosto (fig 3) .

Fig. 1

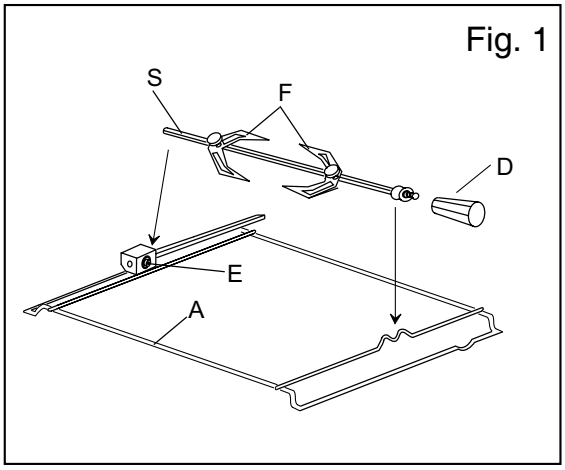


Fig. 2

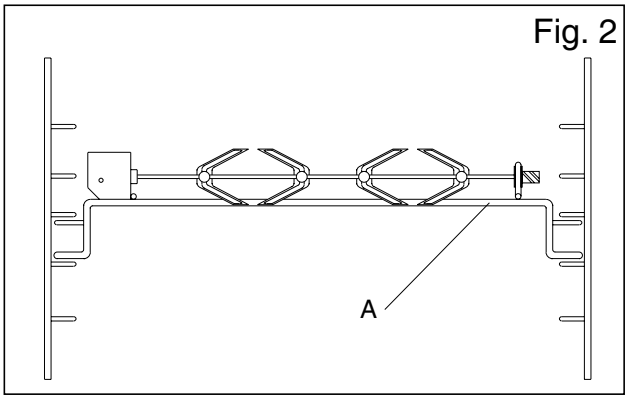
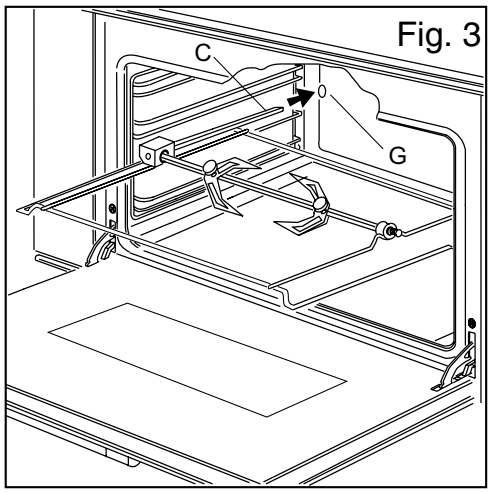


Fig. 3



Cottura al grill ventilato

Selezionare la modalità di cottura ed impostare il valore di temperatura del forno a max. 200°.

Cottura a convezione

Selezionare la modalità di cottura ed impostare il valore di temperatura del forno desiderato.

Scongelamento

Selezionare la modalità di cottura . In questo modo viene inserito il motoventilatore che, agitando l'aria nell'interno del forno favorisce lo scongelamento dei cibi congelati. Sul display viene visualizzato **dEF** e non è possibile impostare la temperatura del forno.

LED indicatore del riscaldamento

Durante il processo di riscaldamento, se la temperatura effettiva è inferiore alla temperatura prescelta, il segno **C** (fig. 4) sul display lampeggia.
Resta accesa quando raggiunge il valore di temperatura prescelta.

Lampada illuminazione forno

Selezionare la modalità nella posizione **lampada** .
Sul display viene visualizzata l' ora del giorno e non è possibile impostare la temperatura del forno.

Regolazione della temperatura.

La temperatura del forno può essere regolata da min 40 °C a max 250 °C tramite i pulsanti (℃ ▽) e (℃ △).
Per ogni funzione prescelta, appare sul display la temperatura proposta di 50°C (fig 4).

Nota: Se sul display è visualizzato **Off** non è possibile impostare la temperatura del forno (Off resta acceso per 1 minuto).
Per impostare una temperatura prescelta, bisogna passare ad una nuova modalità di cottura premendo il pulsante **A** (fig 5).
Durante il processo di riscaldamento, se la temperatura effettiva è inferiore alla temperatura prescelta, il segno **C** lampeggia, altrimenti resta acceso **.**

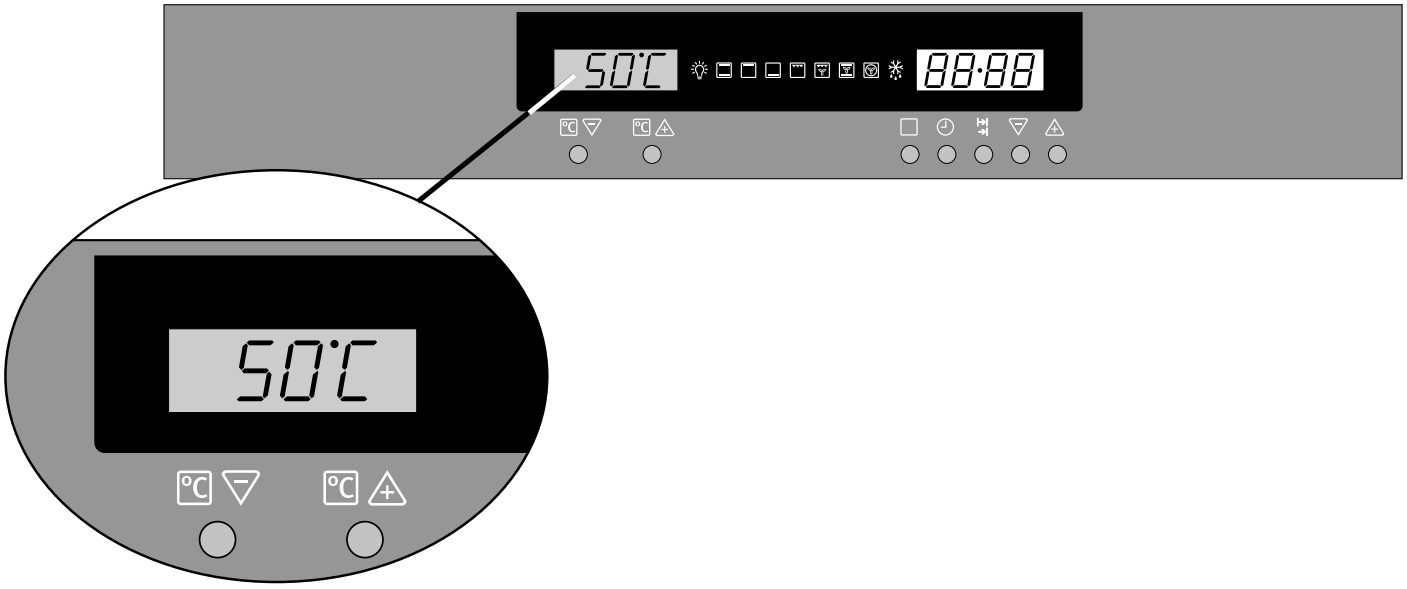


Fig.4

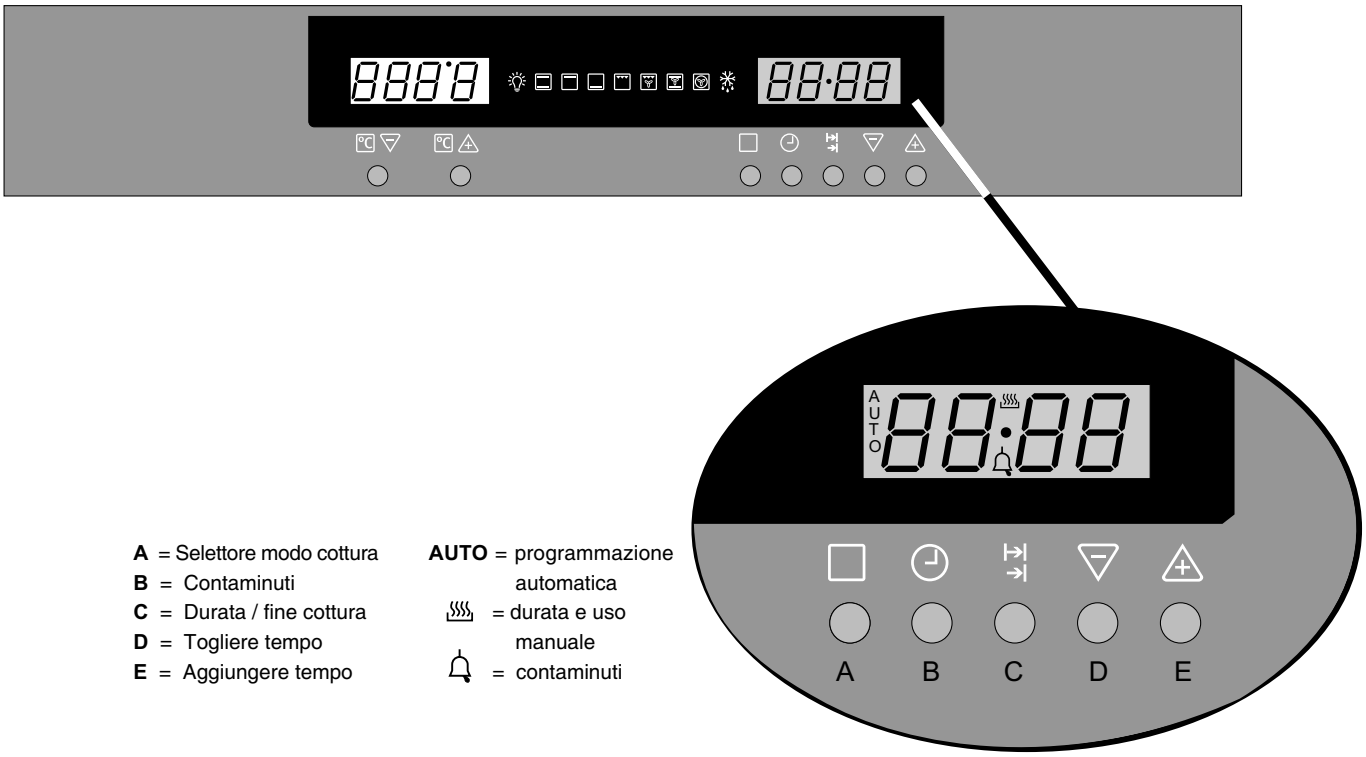


Fig.5

OROLOGIO «LED» Fig.5

Caratteristiche

Orologio 24 ore con programma di cottura automatico e contaminuti.

Funzioni

Durata di cottura, fine cottura, posizione manuale, orologio, contaminuti, tempi impostabili fino a 23h59.

Displays

Display “dialogo” per identificare le condizioni del timer:

Programmazione automatica = AUTO
Durata e uso manuale =
Contaminuti =

Accensione

All'accensione il display lampeggia e l'ora del giorno comincia da 0:00.
Lo stato di accensione con l'ora lampeggiante rimane finché non viene impostata l'ora del giorno.

Impostazione dell'ora del giorno

Premere contemporaneamente i pulsanti **B** e **C**. Impostare l'ora utilizzando i pulsanti **D** e **E** mentre il puntino che divide le ore dai minuti lampeggia. Se il tasto **D** o **E** viene premuto continuamente, si avvia la modalità di impostazione rapida.
(si avvia 1 secondo dopo la pressione del tasto **D** e **E**).
Se un programma automatico è attivo, viene cancellato.

Contaminuti

Questa funzione è disponibile in ogni posizione dell'interruttore di selezione della modalità poiché è indipendente dagli altri programmi. Per eseguire la regolazione, premere il tasto **B** (CONTAMINUTI) ed impostare l'ora di allarme prescelta tramite il pulsante **D** / **E**. Mentre è selezionata la funzione contaminuti, il simbolo della suoneria del contaminuti lampeggia e sul display viene indicato il tempo rimanente in ore e minuti. Solo durante l'ultimo minuto vengono visualizzati anche i secondi.

Allo scadere del tempo di allarme, viene emesso un segnale acustico intermittente e il simbolo del contaminuti viene spento.
Intervallo di impostazione da 01m:00s: a 24h:00m.

Cottura semiautomatica con impostazione della durata o dell'ora di fine

Impostazione del tempo del programma
È possibile eseguire i programmi automatici in modalità di scongelamento e in tutte le modalità di cottura. Dopo avere selezionato la modalità, premere il pulsante **C** ed impostare l'ora prescelta tramite il pulsante **D / E**.
Mentre è impostata la modalità di regolazione della durata o della fine, il LED Auto (fig. 5) corrispondente lampeggia.
L'ora di fine e la durata sono collegati da:
ora di fine = ora del giorno + durata.
Se è stata impostata la durata di un programma, non è possibile anticipare l'ora di fine; analogamente, quando è impostata l'ora di fine non è possibile prolungare la durata del programma.

Programma in esecuzione
Quando è in corso un programma semiautomatico, il LED Auto e il simbolo di cottura (fig. 5) restano illuminati fissi.

Cottura automatica con impostazione della durata e dell'ora di fine
L'impostazione da eseguire è uguale a quella descritta per il programma semiautomatico, ma è necessario definire sia la durata che l'ora di fine.
Per impostare l'ora di fine, è necessario premere di nuovo il pulsante **C**.
L'ora di fine e la durata stabiliscono l'ora di avvio del programma in base a: ora di avvio = ora di fine - durata.
Prima di raggiungere un'ora di avvio completamente automatica, viene visualizzata l'ora del giorno . Il programma si avvia quando l'ora del giorno coincide con l'ora di avvio e da questo momento in poi il funzionamento si svolge come quello descritto per un programma semiautomatico.

Regolazioni del limite di durata e dell'ora di fine:
Se il tempo di avvio calcolato risulta un minuto dopo l'ora corrente, non è possibile prolungare la durata, né ridurre l'ora di fine. Ciò impedisce che l'ora di avvio cominci prima dell'ora corrente.

Fine del programma automatico:
Allo scadere della durata impostata o quando si raggiunge l'ora di fine, il forno si spegne, il LED Auto (fig. 5) lampeggia e un segnale acustico intermittente indica che il programma automatico è terminato. Se non si desidera avviare un'ulteriore cottura, si può spegnere il forno portandolo nella posizione **"Off"**.
In generale, disattivando la modalità vengono annullati anche il LED Auto lampeggiante e la segnalazione acustica. Inoltre, la segnalazione acustica si arresta anche al termine di un programma premendo un tasto qualsiasi.
Per attivare nuovamente il forno, impostare una nuova temperatura o passare a un'altra modalità di cottura.

Segnalazione acustica

Il segnale acustico di allarme viene emesso quando il contaminuti o i programmi di cottura automatica hanno raggiunto l'ora di fine. Per spegnere il segnale, premere un tasto qualunque, selezionare un'altra modalità di cottura oppure oltrepassare il limite di durata del segnale.

È possibile modificare la frequenza del segnale acustico premendo il pulsante **D** in modalità ora del giorno.

La durata massima della segnalazione acustica è di 4 minuti.

Cancellazione dei programmi

È possibile annullare i tempi programmati per la cottura automatica scegliendo **"Off"** tramite il pulsante di selezione della modalità di cottura **A** oppure premendo i pulsanti **D / E** per impostare l'ora del giorno.

La cottura con il forno multifunzione

Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione e al grill; pertanto, esso consente di ottimizzare le cotture.

Tutti i tipi di cottura vanno effettuati con la porta del forno completamente chiusa.

Cottura tradizionale

Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori.

La cottura tradizionale è consigliata per tutti i cibi che richiedono temperature di cottura elevate, o lunghi tempi di brasatura. Tale sistema è inoltre consigliato qualora vengano impiegati per la cottura recipienti in terracotta, porcellana e simili.

Cottura a convezione

Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso.

Il calore raggiunge uniformemente e rapidamente in tal modo ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani.

Con questo tipo di cottura l'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco, impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori.

La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi e sino a tre teglie di biscotti e pizzette da consumare subito o da scongelare. Il forno, comunque, può essere utilizzato per la cottura su un solo ripiano. In tal caso utilizzare le guide più in basso onde osservare meglio la cottura.

La cottura a convezione, inoltre, è particolarmente conveniente per scongelare rapidamente, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essicare funghi o frutta.

Consigli per la cottura tradizionale e a convezione.

Per la cottura dei dolci:

i dolci hanno bisogno di una temperatura moderata (di norma tra 150 e 200 °C) e richiedono il preriscaldamento del forno (10 minuti circa).

La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura.

Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Per la cottura della carne e del pesce:

la carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno 1 kg. per evitare che si asciughi troppo.

Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue e che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250°C). Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (150-175°C).

Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio; se non cede significa che è cotta al punto giusto.

Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve.
Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.
I piatti, prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

Cottura al grill ventilato
Avviene in conseguenza al funzionamento combinato del grill e della ventola.
Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all interno del cibo, sebbene la superficie sia esposta all'azione diretta del grill.
Adatta per:
carni di grosso spessore; volatili.

Cottura al grill
Il calore proviene dall'alto.
Adatta per:
carni di piccolo spessore; toast.

Consigli per la cottura al grill
Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.
La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco nell'interno.
Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.

Nella cottura al grill la leccarda va sempre posizionata nella 1ª guida dal basso.

Tempi di cottura
I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.
Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.

Manutenzione

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Pulizia generale

La pulizia va effettuata quando il forno è freddo.

Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, **non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle.**

Dopo l'uso, risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox, e asciugarle con un panno morbido o con pelle di daino.

Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici per l'acciaio inox, comunemente reperibili in commercio, o un po' di aceto caldo.

Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda, evitare l'uso di panni ruvidi.

Gli acidi caldi della frutta (es: limoni, prugne, ecc.) lasciano sulla superficie smaltata delle macchie difficilmente asportabili, tale inconveniente può far perdere la brillantezza dello smalto ma non pregiudica il funzionamento del forno.

Pulire il forno dopo l'uso, in questo modo sarà possibile asportare più facilmente i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno.

Pulizia del forno

Dopo l'uso quando è ben raffreddato, pulirlo accuratamente con acqua calda e detersivo (o con gli appositi prodotti in commercio).

I prodotti «spray» per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per la pulizia della ventola e del sensore del termostato posti all'interno del vano forno stesso.

Pulizia della porta del forno

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue: aprire completamente la porta;
agganciare gli anelli "A" sulle apposite sedi delle cerniere (fig. 7);
alzare leggermente la porta e sfilarla (fig. 8); deporla su un piano orizzontale;
dopo aver effettuato la pulizia, per il montaggio della porta, operare inversamente.

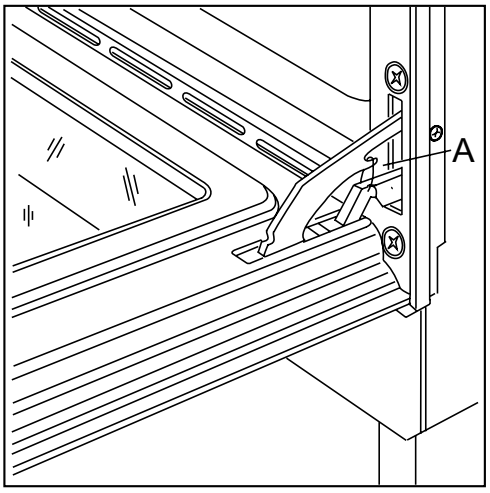


Fig. 7

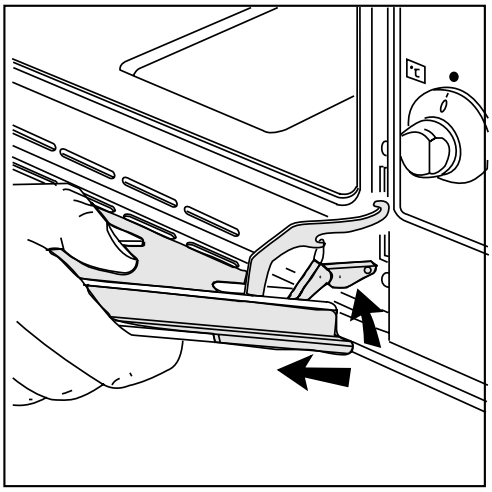


Fig. 8

Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

Sostituzione lampada vano forno

Disinserire elettricamente l'apparecchiatura; svitare la calotta di protezione in vetro (fig. 10); svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per **alte temperature (300°** C) con queste caratteristiche:
Tensione: 230 V (50 Hz)
Potenza: 15 W
Attacco: E 14
Rimontare la calotta in vetro e attivare l'erogazione di energia.

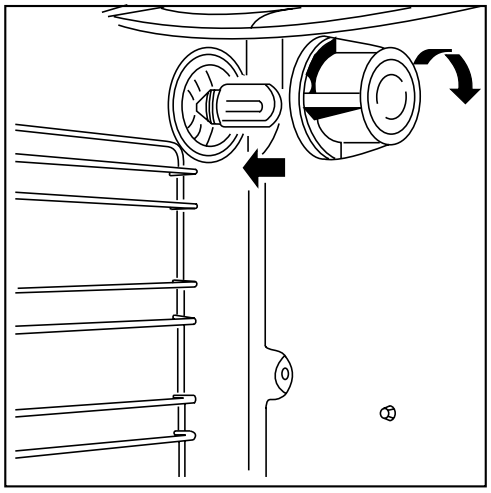


Fig. 10

Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le leggi e le norme in vigore.
Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente, diversamente è necessario operare con la massima prudenza.

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
la portata elettrica dell' impianto domestico e delle prese possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme in vigore;
La spina o il dispositivo usati per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchiatura installata.
Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, deve essere previsto nella rete di alimentazione un dispositivo di disconnessione con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto «L» della morsettiera interna al forno) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50° a quella ambiente.
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Questo apparecchio è conforme alle direttive comunitarie:

-73/23 CEE	"Bassa Tensione"
-89/336 CEE	"compatibilità elettromagnetiche"
-89/109 CEE	"Materiale in contatto con gli alimenti"

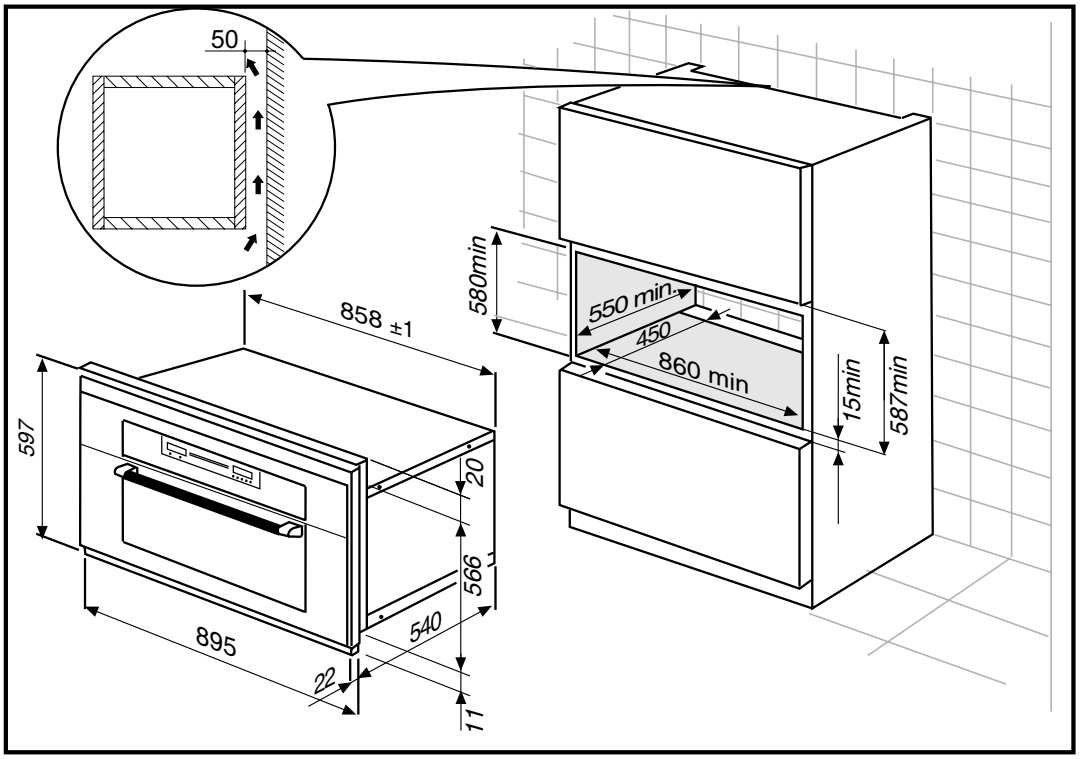
L’incasso nei mobili componibili

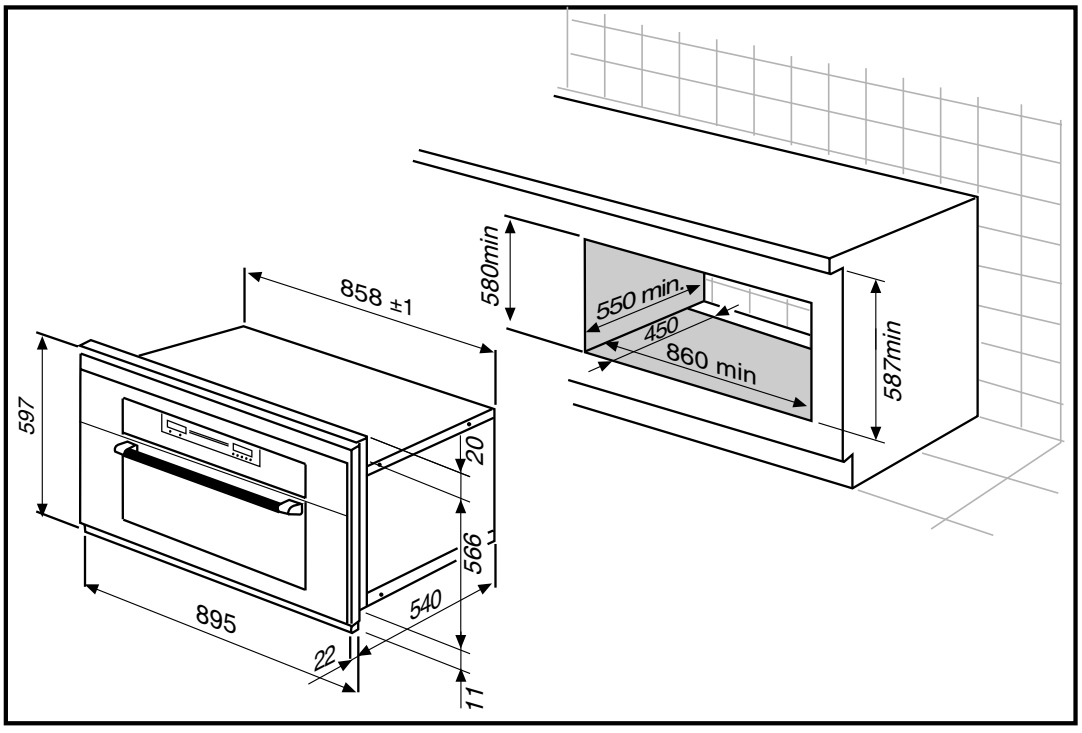
Per il buon funzionamento delle apparecchiature inserite in un mobile componibile è necessario che quest’ultimo sia di caratteristiche adatte; in proposito si riportano, di seguito le dimensioni del forno, del vano e le istruzioni per l’inserimento e l’assemblaggio.

In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell’apparecchiatura.

Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se una apparecchiatura viene posizionata alla fine o all’inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l’aiuto di qualche utensile. **Richiamiamo l’attenzione sul fatto che nei mobili componibili gli strati di materiale plaslico in legno impiallacciato debbono essere lavorati con collanti resistenti alla temperatura di 120°C.**

Materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono la causa di deformazioni e scollature.





Inserimento ed assemblaggio

Inserire l'apparecchiatura nel vano; fissare il corpo forno al mobile con quattro viti a legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (fig. 13).

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano dotato di piastra elettrica, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare l'estraibilità del forno.

Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

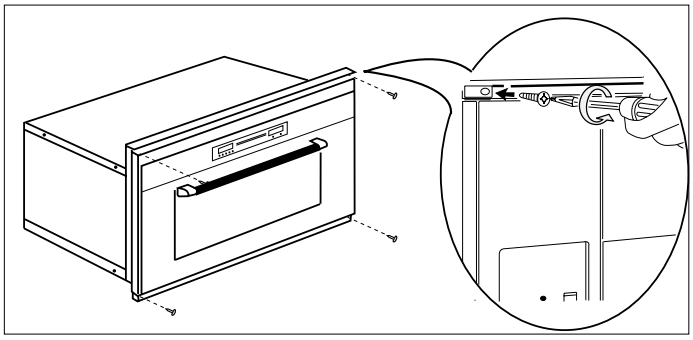


Fig. 13

AVVERTENZE AMBIENTALI

Imballaggio rifiuti

Non gettate l'imballaggio del vostro apparecchio nella spazzatura bensì selezionate i vari materiali (ad es. lamina, cartone, polistirolo) secondo le prescrizioni locali per lo smaltimenti rifiuti.

• Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, come "apparecchio di cottura".

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, riguardante i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

CE 0051

Assistenza Tecnica - Ricambi Originali

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.
Per questo motivo, raccomandiamo di rivolgerVi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**) e il numero di prodotto (**Prod n°.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta è collocata sulla parte esterna del forno ed è visibile, aprendo la porta, nella posizione evidenziata nella fig 14.

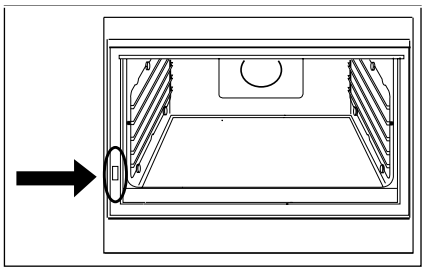


Fig. 14

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

Electrolux
Distriparts

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**.
Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell' opuscolo **"TOP SERVICE"** che trovate all' interno dell' apparecchiatura.
Conservi con cura, insieme all' opuscolo **"TOP SERVICE"**, la **ricevuta** o **lo scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l' acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui è avvenuto.
In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato.
Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione. Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici.
In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo **"TOP SERVICE"** oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce **«Electrolux Service»**.

TOP SERVICE
REX Electrolux

From the Electrolux Group.
The world's No. 1 choice.
The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili a errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente opuscolo. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

Tipolitografia Montagnani - Modena - **Cod. 537000** 0106